ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№18 (26) СЕНТЯБРЬ 2007



ISSN 1819-9488









2EME SALON DU CHOCOLAT MOCKBA-MOSCOW

ФУД ШОУ

30 ноября – 2 декабря, Гостиный Двор

2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада









В течение трех дней – шоу «звезд», мастер-классы известных шеф-поваров, дегустации, подарки!!!

Дефиле моделей в шоколадных платьях Фантастические наряды создаются модными дизайнерами совместно с шоколадными мастерами. Им нужно не только придумать шикарное платье, но и сделать так, чтобы шоколад не потек, пока модель одевается и ходит по подиуму… **Рекорд России «Самая большая чашка «Айриш кофе»** с регистрацией в «Книге рекордов России». 10 лучших бариста (специалистов по приготовлению кофе) России за полтора часа приготовят 200 литров кофейного напитка, который смогут попробовать более 1500 гостей фестиваля. На приготовление пойдет 25 кг кофейных зерен, 12,5 л виски Bushmills, 48 литров сливок. **Мастер-классы.** На суд гостей «ФУД -ШОУ» будут представлены творчески переработанные суши и роллы. Суши будут выложены не на привычных керамических тарелках или даже лакированных подносах, а на полуобнаженных телах девушек-моделей! Придумали эту забаву не у нас. В Японии «эротик фуд» – развлечение, известное уже давным-давно, оно существовало еще тогда, когда до изобретения суши оставалось еще несколько столетий. **На «ФУД-ШОУ» в этом году приезжает сицилиец Манфреди Барбера,** четвертое поколение династии, семейный бизнес которой – выращивание оливковых деревьев и производство масла. Барбера знает об оливковом масле все – и готов делиться знаниями на своих мастер-классах.

Благотворительные аукционы. Картины из разноцветных конфет и автопортреты, съедобные рождественские игрушки и елочные украшения, созданные «звездами» шоу-бизнеса, будут выставлены на продажу. В качестве лотов предложат также 12 стульев, созданных московскими дизайнерами, «начиненных» подарками, а в одном из них, как и положено, будут зашиты бриллианты. Все собранные на аукционах средства перечислят в детские дома на обустройство настоящих домашних кухонь. **Для детей** от 0 до 3 лет. На игровой площадке – мягкие домики и игровые центры. За столиками в виде апельсинов дети будут играть в развивающие игры, смотреть мультфильмы, участвовать в представлениях с мимами и клоунами. Для маленьких гостей приготовлены приятные подарки, а мамы смогут тут же подогреть еду, накормить и переодеть любимых карапузов. От 3 лет и старше. Дефиле йоркширских терьеров в новогодних костюмах в сопровождении «звездных» хозяев. Шоу мыльных пузырей и воздушных шаров. Мастер-классы «Готовим вместе с мамой», «Новогодние украшения и подарки». Детский грим, анимация и игровые программы, конкурсы и розыгрыши. **Для родителей.** Новогодние и рождественские подарки, ресторанный дворик – лучшие заведения Москвы, книжный магазин, винная и сигарная комнаты.

www.foodshow.ru

Официальные партнеры Tefal Без твоих идей не обойтись. Tupperware Атяшево ТАЛИНА

Официальный технический партнер Thinking of you Electrolux

Официальный информационный партнер @mail.ru



Дорогие друзья!
Пироги любят все, но мало кто любит их печь. А хотелось бы, чтобы таких людей было больше. Тем более что это не так сложно, как кажется на первый взгляд. В этом номере вы найдете совсем простые и очень вкусные рецепты. Главное – помните, что тесто получается только тогда, когда его делают в хорошем настроении.
Именно такое настроение было у победительницы конкурса Whirlpool Нефедовой Екатерины Ивановны из Смоленска, когда она прислала нам рецепт своего картофельного пирога. Так что микроволновая печь отправляется в Смоленск.
Ну а мы продолжаем конкурс на лучшее блюдо из картофеля, три победителя которого получат по уникальной соковыжималке фирмы MOULINEX. Ждем ваших писем до 1 октября с.г.
Желаем удачи.



Ваша редакция





содержание



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - ● легкие рецепты
  - ●● рецепты средней сложности
  - ●●● рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет



кулебяка с мясом

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

500 г муки
1 стакан молока
10 г сухих дрожжей
50 г сливочного масла
2 желтка
1 ст. л. сахара
• щепотка соли

Для начинки:

1 кг отварной говядины без костей
2–3 ст. л. мясного бульона
2 луковицы
2 яйца, сваренных вкрутую
0,5 стакана риса
2 ст. л. сливочного масла
1 пучок зеленого лука
2 белка
• соль, перец по вкусу

Для смазывания:

1 большой желток

Время подготовки: 3 часа
Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 10
1 порция: 519,6 ккал
белки – 30,2 г, жиры – 24,0 г, углеводы – 45,6 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять вместе с солью. В теплое молоко добавить дрожжи, сахар и половину муки. Перемешать, накрыть и оставить в теплом месте на 1 час. Добавить в опару растопленное сливочное масло, желтки и оставшуюся муку. Вымешивать на присыпанной мукой поверхности, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Накрыть и оставить еще на 1 час.
Тесто обмять и дать постоять еще 30 мин. Снова обмять.

2 Пока поднимается тесто, **приготовить начинку.** Рис отварить до готовности. Яйца размять вилкой. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Смешать рис с яйцами и зеленым луком. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить 1 белок, перемешать.

3 Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле, 4 мин. Мясо пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком, добавить 2–3 ст. л. мясного бульона и оставшийся белок, перемешать.

4 Тесто раскатать в виде большой овальной лепешки, переложить ее на противень, накрытый листом пергамента. Выложить по центру лепешки рис, на него горкой положить мясную начинку.

5 Подтянуть края к центру и соединить их так, чтобы получился ровный выпуклый овал.

6 Сделать аккуратный защип и оставить кулебяку расстаиваться 20 мин. Разогреть духовку до 220 °C. Кулебяку смазать желтком. На поверхности вилкой сделать несколько проколов. Выпекать 45 мин. Готовую кулебяку накрыть сухим полотенцем и сбрызнуть водой. Оставить на 10 мин.

Разрезать на куски и подать к столу горячей.









КУРНИК

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **2** стакана муки
- **125 г** сливочного масла
- **125 г** сметаны
- **2** яйца

Для блинов:

- **2** стакана муки
- **3** стакана молока
- **2** яйца
- **2 ч. л.** соли
- **4 ч. л.** сахара
- **2 ст. л.** растительного масла

Для начинки:

- курица весом 2 кг
- **0,5** стакана гречневой крупы
- **0,5 ст. л.** растительного масла
- **50 г** сухих белых грибов
- **2** луковицы
- **2** яйца, сваренных вкрутую
- **4 ст. л.** сливочного масла плюс масло для смазывания
- **2 ст. л.** муки
- **0,5** пучка петрушки
- **0,5** пучка укропа
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 10
1 порция: 944,7 ккал
белки – 43,5 г, жиры – 56,6 г, углеводы – 65,3 г







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу вымыть, разрезать пополам. Положить в кастрюлю с водой, довести до кипения. Снять пену, приправить. Варить 40 мин. Курицу остудить. Снять кожу, вынуть косточки, мясо порезать кусочками.

2 Пока варится курица, гречку перебрать, промыть и обсушить. Обжарить крупу на сухой разогретой сковороде, 3–4 мин. Вскипятить 1 стакан воды, посолить, влить 0,5 ст. л. растительного масла, всыпать крупу. Через 5 мин. уменьшить огонь и варить до готовности. В готовую кашу добавить 1 ст. л. сливочного масла.

3 Грибы замочить на 10 мин. в горячей воде, затем промыть и нарезать. Лук очистить и порезать полукольцами. Разогреть в сковороде 1 ст. л. сливочного масла, обжарить лук и грибы, 5 мин.

4 **Испечь блинчики.** Для этого слегка взбить яйца, добавить молоко, соль, сахар, растительное масло. Постоянно размешивая, всыпать муку.
Сковороду раскалить, смазать небольшим количеством масла. Вливать тесто небольшими порциями, жарить 1 мин., переворачивать на другую сторону и жарить 0,5 мин. Перекладывать блины на блюдо, смазывая их сливочным маслом.

5 Яйца мелко порубить. Добавить в готовую гречку грибы с луком и яйца, посолить по вкусу, перемешать.

6 Петрушку и укроп вымыть, обсушить и измельчить. На сковороде растопить оставшееся сливочное масло, добавить муку и немного куриного бульона. Перемешать до однородности. Положить куриное мясо, еще раз перемешать и снять с огня. Посыпать зеленью.







7 **Приготовить тесто для курника.** Муку просеять, добавить растопленное сливочное масло, сметану и яйца. Замесить тесто.

8 Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать, пока оно не станет гладким и эластичным. Раскатать 1/3 теста в тонкий круг. Положить его на смазанный маслом и накрытый листом пергамента противень.

9 В центр круга из теста поместить 2–3 блинчика.







10 Положить на блины часть куриной начинки. Накрыть 2–3 блинами.

11 Сверху выложить часть гречневой начинки. Снова проложить блинами. Повторять слои, пока не закончатся все блины и начинка. Раскатать оставшееся тесто в большой круг, накрыть им курник.

12 Защипать внизу края пирога. Разогреть духовку до 180 °С. Сверху пирога сделать 3 отверстия и вставить в них бумажные трубочки. Поставить в духовку и выпекать 45 мин.

кельтский пирог



М≈

ЧТО НУЖНО:

Для геркулесовой хрустящей основы:

- **100 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** воды
- **100 г** геркулеса
- **75 г** муки
- щепотка соли

Для начинки:

- **2** помидора
- **1 ч. л.** свежего эстрагона
- **1** луковица
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **150 г** мягкого сыра
- **200 г** шпината
- сок и цедра 1 апельсина
- **150 мл** натурального йогурта
- **2** яйца
- соль и черный молотый перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 10
1 порция: 229,1 ккал
белки – 7,6 г, жиры – 16,5 г, углеводы – 12,6 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить основу для пирога.** Растопить сливочное масло, добавить воду, геркулес, муку и соль. Перемешать и уложить в форму, утрамбовав лопаточкой.

2 Шпинат промыть, опустить в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин., переложить шумовкой в холодную воду на 1 мин. Обсушить, мелко нарезать и смешать с апельсиновым соком, цедрой, йогуртом и яйцами, посолить, поперчить.

3 Помидоры и эстрагон вымыть и мелко порезать. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в оливковом масле, 3 мин. Сыр натереть на терке. Выложить помидоры на геркулесовую основу, присыпать эстрагоном. Сверху разложить кольца лука и присыпать сыром. Залить подготовленным шпинатом. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 35–40 мин.









картофельный пирог



ЧТО НУЖНО:

- **400 г** готового слоеного теста
- **300 г** картофеля
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **2** луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **1** веточка розмарина
- **2 ст. л.** зернистой горчицы
- **150 г** сыра бри
- **1** яйцо
- **200 мл** сметаны жирностью 42%
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 6–8
1 порция: 540,5 ккал
белки – 10,8 г, жиры – 41,0 г, углеводы – 32,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель тщательно вымыть щеткой и нарезать крупными кусками. Лук и чеснок очистить. Лук порезать тонкими кольцами, чеснок измельчить. Розмарин вымыть, обсушить и разобрать на листики. Сыр нарезать кубиками средней величины. Картофель поместить в кастрюлю с холодной присоленной водой, довести до кипения и варить 4 мин. Отбросить на дуршлаг и дать полностью остыть.

2 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем лук, 5 мин. Добавить чеснок и половину листиков розмарина, готовить 1 мин. Снять с огня и дать немного остыть.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в прямоугольник, выложить в смазанную растительным маслом прямоугольную форму так, чтобы были закрыты дно и бортики. Вилкой сделать на тесте частые проколы.

4 Смазать тесто горчицей. Равномерно разложить обжаренный лук. Сверху поместить картофель и сыр.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Яйцо взбить со сметаной, солью и перцем.

6 Залить этой смесью пирог, сверху присыпать оставшимся розмарином. Поставить в духовку на 35 мин. Подавать горячим или теплым.



открытый пирог с копченым лососем

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** готового слоеного теста
- **3** красные луковицы
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1** лимон
- **5 ст. л.** сметаны
- **200 г** копченого лосося
- **1 ст. л.** каперсов
- **1** пучок укропа

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 443,9 ккал
белки – 11,9 г, жиры – 28,1 г, углеводы – 35,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Поместить его в круглую форму для выпечки. Прижать руками, чтобы тесто плотно легло на дно и по бортам. Прокатать бортики скалкой и удалить излишки теста.

2 Положить на дно пергаментный круг, всыпать фасоль. Выпекать 25 мин. Вынуть из духовки, удалить фасоль и бумагу. Вилкой сделать частые проколы по дну и бортам и вернуть в духовку еще на 10 мин. Остудить.

3 Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Обжарить в разогретом растительном масле, 5 мин. Снять с огня и дать остыть.

4 Филе лосося порезать тонкими длинными кусочками. Укроп вымыть, обсушить и измельчить.

5 Равномерно распределить лук по дну пирога. Сверху «змейками» уложить кусочки лосося.

6 Цедру лимона натереть на терке, из мякоти выжать 2 ст. л. сока. Смешать сок со сметаной и разложить получившийся соус между кусочками лосося. Присыпать пирог каперсами, лимонной цедрой и укропом.



пирог с колбасой



ЧТО НУЖНО:

2 крупных красных перца
500 г сырокопченой колбасы
2 красные луковицы
1 ст. л. сметаны
150 г сливочного масла
350 г муки
25 г тертого сыра пармезан
2 ч. л. соли
75 г маслин без косточек
2 веточки базилика
1 яйцо
3 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10–12
1 порция: 554,7 ккал
белки – 19,0 г, жиры – 41,8 г, углеводы – 25,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перцы разрезать на 4 части, выложить на противень кожурой вверх, сбрызнуть 2 ст. л. растительного масла, запечь в разогретой до 200 °С духовке 8 мин. Дать остыть под пленкой, очистить.

Колбасу нарезать брусочками, лук – полукольцами, маслины – колечками. Обжарить в сливочном масле лук, колбасу и маслины, 5 мин. Добавить сметану, перемешать и снять с огня.

В кастрюлю налить 150 мл воды, положить сливочное масло, довести до кипения. Всыпать муку, пармезан и 1 ч. л. соли. Перемешать, сразу же снять с огня. Дать немного остыть, вымесить, 3 мин.

2 Форму смазать растительным маслом. Раскатать две трети теста в прямоугольник толщиной 6 мм. Прижать его ко дну и стенкам формы. Выложить на тесто перцы, сверху – начинку из колбасы.

*** Это необычное тесто называется hot water crust. Его нужно использовать, пока оно теплое и эластичное.**

3 Оставшееся тесто раскатать и порезать узкими полосками. Уложить полоски на пирог в виде сетки. Скрепить края. Смазать полоски и края пирога взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 200 °С 15 мин., затем снизить температуру до 170 °С и печь еще 25 мин., накрыв фольгой.


1


2


3


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.



банница

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан муки
- **1 ст. л.** растопленного сливочного масла
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **4 ст. л.** теплой воды
- **1** яйцо для смазывания

Для начинки:

- **500 г** творога
- **2** яйца
- **3 ст. л.** меда
- **3 ст. л.** сахара
- **2 ст. л.** сливочного масла + для смазывания
- • щепотка соли

Время приготовления: 1 час 45 мин.
Порций: 10
1 порция: 239,8 ккал
белки – 11,6 г, жиры – 11,0 г, углеводы – 23,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять, добавить разрыхлитель, растопленное масло и воду. Вымесить тесто, сформовать в шар, накрыть и поместить в холодильник на 30 мин.

2 В сотейнике растопить, постоянно помешивая, мед с сахаром и сливочным маслом. Снять с огня. Творог взбить с яйцами. Добавить в сотейник, слегка посолить. Тщательно перемешать.



3 Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в очень тонкий, вытянутый по длине пласт размером 25x50 см. Смазать его поверхность растопленным сливочным маслом.

4 Выложить ровным слоем творожную начинку, оставляя поля 1,5 см.

5 Свернуть тесто в рулет по длине пласта. Скрепить края смоченными в воде руками.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать маслом. Получившийся рулет свернуть «улиткой». Смазать слегка взбитым яйцом и закрепить конец рулета. Поставить противень в духовку на 40 мин.
Готовую банницу накрыть мокрой салфеткой, сверху положить свернутое в 4 раза сухое полотенце и дать постоять 10 мин.

Подавать теплой.

КСТАТИ

*** Банница – болгарский слоеный пирог из пресного теста. Есть несколько способов его приготовления. Мы приводим один из них.**

*** Самый распространенный вид начинки для банницы – брынза или творог. Кроме того, банницы бывают с мясным фаршем, шпинатом, капустой, тыквой, толчеными орехами.**



















пирог с луком-шалот





М≈

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 10
1 порция: 397,6 ккал
белки – 8,9 г, жиры – 29,6 г, углеводы – 23,9 г

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **250 г** муки
- **175 г** сливочного масла
- **2** желтка

Для начинки:

- **50 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** растительного масла
- **400 г** красного лука
- **2** веточки тимьяна
- **300 г** целых луковиц шалот
- **2** яйца
- **100 мл** сливок жирностью 11%
- **150 г** тертого сыра грюйер
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** С помощью **сита для муки** от **Tupperware®** просеять в **замесочное блюдо «Веселый кулинар»** 250 г муки.

2 Добавить нарезанное кубиками масло и растирать **силиконовым скребком Tupperware®**, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки. Добавить желтки и замесить тесто. Если тесто получится слишком крутым, добавить немного воды.

3 На **подложке** от **Tupperware®** тонко раскатать тесто **скалкой**. **Силиконовую форму «Принцесса»** от **Tupperware®** слегка сбрызнуть водой, выложить в нее тесто. Тесто плотно прижать руками ко дну и бортам формы. Поставить в холодильник на 30 мин.

4 **Приготовить начинку.** Красный лук очистить, тонко порезать. Тимьян вымыть, обсушить и измельчить. Разогреть в сковороде половину сливочного и растительного масла и обжарить лук с тимьяном, 6 мин. Переложить в **чашу «Элегантность» Tupperware®**. Смешать яйца, сливки, сыр, соль и перец. Добавить в чашу, перемешать.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Из пергамента вырезать круг такого же диаметра, как форма. Положить его на тесто и всыпать сухую фасоль.

*** Это нужно для того, чтобы при выпечке тесто держало форму.**

Выпекать 20 мин., снизить температуру до 160 °С и готовить еще 15 мин. Вынуть из духовки, удалить фасоль и пергамент. Лук-шалот очистить. Разогреть оставшееся сливочное и растительное масло, обжарить шалот до золотистого цвета, 7 мин. Выложить в форму с тестом красный лук в сливочном соусе. Цельные луковицы шалот воткнуть в начинку вертикально. Запекать в духовке 20–25 мин. при 160 °С.

КСТАТИ

Силиконовые формы выдерживают перепад температуры от - 25 °С до + 220 °С, поэтому их можно использовать для приготовления пищи в микроволновой печи, в духовом шкафу (без включения режима «гриль»), а также в морозильной камере. Уникальные свойства силикона позволяют готовить без масла, надо лишь сбрызнуть форму водой, что делает блюда менее калорийными!





картофельный пирог с грибами











ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **0,5 кг** картофеля
- **25 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **100 мл** молока
- **100 г** муки
- • соль по вкусу

Для начинки:

- **200 г** белых свежих грибов
- **2** крупные луковицы
- **50 г** сливочного масла
- **50 мл** сливок жирностью 22%
- **1–2 ст. л.** муки
- • соль, перец по вкусу
- **1** желток для смазывания

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10
1 порция: 186,6 ккал
белки – 4,8 г, жиры – 9,3 г, углеводы – 21,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Грибы очистить от грязи и протереть влажной губкой. Нарезать грибы ломтиками. Лук очистить, порезать полукольцами. В сковороде разогреть половину сливочного масла, обжарить грибы, 8 мин. В другой сковороде разогреть оставшееся сливочное масло и обжарить лук, 5 мин. Соединить лук с грибами.

2 Муку обжарить на сухой горячей сковороде, 2 мин. Всыпать в грибы с луком, влить сливки, посолить, поперчить, тщательно перемешать и снять с огня.

3 Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Воду слить, картофель размять в пюре и немного остудить. Добавить масло, яйцо, молоко, муку и замесить эластичное тесто.

4 Картофельное тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в большой круг. Подровнять края.



5 Из остатков теста скатать тонкую колбаску такой же длины, как окружность пирога. Смочить края водой, положить по окружности колбаску, прижать руками и сформовать бортик.

6 Выложить начинку. Смазать бортик желтком. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке, 30 мин.



яблочный пирог



ЧТО НУЖНО:

Для начинки:

1 кг зеленых яблок
140 г сахара
0,5 ч. л. корицы
3 ст. л. муки

Для теста:

225 г сливочного масла (комнатной температуры)
50 г сахара + для присыпки
2 яйца
350 г муки

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 6
1 порция: 731 ккал
белки – 10,0 г, жиры – 34,0 г, углеводы – 96,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки очистить, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать ломтиками толщиной примерно 5 мм. Выложить яблоки на поднос, накрыть бумажными салфетками и отставить.

2 **Приготовить тесто.** В большой миске растереть сахар с маслом. Вбить одно цельное яйцо и 1 желток. Белок сохранить для смазывания теста. Взбивать венчиком 1 мин. Постепенно добавлять муку, постоянно размешивая деревянной ложкой. Вымесить тесто, собрать его в шар, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 45 мин.

3 Растереть сахар с корицей и мукой.

4 Разогреть духовку до 190 °С. На присыпанной мукой поверхности раскатать в круг 2/3 теста.

5 Поместить в форму для выпечки диаметром 22 см так, чтобы были закрыты дно и бортики. Края теста должны немного свешиваться. Оставшееся тесто раскатать в круг диаметром примерно 28 см. Яблоки промокнуть бумажными салфетками. Перемешать со смесью сахара, корицы и муки и сразу же выложить горкой в форму.

6 Слегка смочить края теста с водой, накрыть верхним слоем. Защипать края. Остатки теста удалить ножницами или острым ножом. Смазать верх слегка взбитым белком, присыпать сахаром и поставить в духовку на 45 мин. Вынуть из духовки и дать постоять еще 10 мин.

Подавать теплым.



итальянский сырный пирог М≈

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8–10
1 порция: 432,3 ккал
белки – 17,1 г, жиры – 31,6 г, углеводы – 19,8 г

ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- **200 г** муки
- **0,5 ч. л.** разрыхлителя
- щепотка соли
- **100 г** сливочного масла
- **50 г** сахара
- **1** желток
- **50 мл** сливок жирностью 22%

Для начинки:
- **500 г** жирного творога
- **3** яйца
- **100 г** сыра моцарелла
- **50 г** сыра эмменталь
- **125 г** бекона
- **1** пучок петрушки
- соль, перец по вкусу
- **1** белок для смазывания

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миску просеять муку с разрыхлителем и солью. Масло охладить и нарезать небольшими кусочками, руками вмешать в муку. Смесь должна напоминать хлебные крошки. Добавить сахар.

2 Смешать сливки с желтком и влить в тесто.

3 Вымешивать, пока тесто не станет мягким и однородным. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 30 мин.

4 **Приготовить начинку.** Сыры натереть на крупной терке. Бекон порезать небольшими кусочками. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Творог тщательно растереть с яйцами. Смешать творог с сырами, беконом и петрушкой. Посолить, поперчить по вкусу.

5 Отрезать 1/3 теста и отложить в сторону. Оставшееся тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в большой круг. Поместить его в круглую форму для выпечки так, чтобы были закрыты дно и бортики.

6 Выложить начинку, разровнять поверхность. Разогреть духовку до 200 °С. Раскатать в круг отложенное тесто, накрыть им пирог. Защипать края. Смазать поверхность пирога белком. Поставить в духовку на 20 мин. Снизить температуру духовки до 180 °С и печь еще 20 мин.













морковно-ананасовый пирог М≈

ЧТО НУЖНО:

- **2** стакана муки
- **1,5** стакана сахара
- **2 ч. л.** разрыхлителя
- **2 ч. л.** молотой корицы
- **0,5 ч. л.** молотого мускатного ореха
- **0,5 ч. л.** соли
- **1** стакан растительного масла + для смазывания
- **250 г** консервированных ананасов
- **4** яйца
- **4** средние морковки
- **1** стакан молотого фундука









Время приготовления: 1 час
Порций: 12
1 порция: 508,2 ккал
белки – 7,2 г, жиры – 28,8 г, углеводы – 55,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ананасы отбросить на дуршлаг, измельчить ножом. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой.

2 Муку просеять в миску, добавить сахар, разрыхлитель, корицу, мускатный орех и соль. Перемешать.
Влить масло, добавить ананасы и яйца. Вымесить однородное тесто.

3 Добавить в тесто морковь и 3/4 стакана орехов. Перемешать.
Разогреть духовку до 180 °С. Форму смазать маслом. Выложить в нее тесто и выпекать 40 мин. Готовый пирог остудить и вынуть из формы, присыпать оставшимися орехами.

Подавать со сметаной.

вертушка с абрикосами

М≈

ЧТО НУЖНО:

- **10 г** сухих дрожжей
- **2** стакана теплого обезжиренного молока
- **1 ч. л.** соли
- **3** стакана муки
- **1 ч. л.** корицы
- **200 г** абрикосового джема
- **0,5** стакана сахара
- растительное масло для смазывания







Время подготовки: 1 час 40 мин.
Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 12
1 порция: 302,4 ккал
белки – 5,8 г, жиры – 3,5 г, углеводы – 61,9 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи развести в 0,5 стакане теплой воды. Добавить молоко, соль и муку. Замесить тесто и вымешивать 7 мин. Накрыть и оставить в теплом месте на 1 час 30 мин.

Тесто обмять, выложить на стол и еще раз вымесить. Затем раскатать в квадрат со стороной 45 см. Смазать тесто половиной абрикосового джема, оставив свободными края по 1,5 см. Присыпать корицей. Свернуть пласт рулетом.

2 Разрезать рулет на 12 кусков.

3 Форму смазать маслом. Выложить в нее завитушки, плотно прижимая их друг к другу. Отставить на 30 мин. Разогреть духовку до 190 °С. Поставить пирог и выпекать 35 мин.

Смешать в сотейнике сахар с оставшимся джемом, поставить на средний огонь и довести до кипения. Смазать глазурью готовый пирог.



персиковый пирог татэн

М≈

ЧТО НУЖНО:

50 г сливочного масла
4 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильного сахара
4 персика
1 веточка тимьяна
• сок и цедра 1 небольшого апельсина
250 г готового слоеного теста
• мука для присыпки

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 4
1 порция: 470,8 ккал
белки – 5,3 г, **жиры** – 23,9 г, **углеводы** – 58,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Персики вымыть, разрезать пополам и удалить косточки.
В металлической форме или сковороде диаметром 20 см разогреть на небольшом огне сливочное масло с сахаром. Форму надо слегка встряхивать, чтобы масло с сахаром распределилось равномерно по всей поверхности. Как только сироп приобретет золотистый цвет, снять форму с огня.
Разложить по дну формы персики кожицей вниз. Присыпать ванильным сахаром, листиками тимьяна и цедрой апельсина. Сбрызнуть апельсиновым соком. Вернуть форму на средний огонь и готовить 10 мин., периодически встряхивая.

2 Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в круг диаметром 23 см.
Выложить тесто на фрукты, подвернув края внутрь формы. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин. Вынуть из духовки и дать постоять 10 мин., затем перевернуть на блюдо.


1


2



пирог из кускуса со сметаной и финиковым сиропом











ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки
2 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. соли
0,5 стакана кускуса
1 стакан растительного масла + для смазывания
0,25 стакана сладкого мускатного вина
6 желтков
3 яйца
1 стакан сахара
1 ст. л. тертой апельсиновой цедры
1 стакан сливок жирностью 33%
0,25 стакана сметаны жирностью 42%

Для сиропа:

12 крупных фиников без косточек
2 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. сахара

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8
1 порция: 696,4 ккал
белки – 9,0 г, жиры – 43,8 г, углеводы – 66,5 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 190 °C. Дно и бортики формы для выпечки диаметром 23 см смазать растительным маслом. Положить на дно круг, вырезанный из пергамента. Также смазать его растительным маслом.
В миску просеять муку, соль и разрыхлитель. Добавить кускус.

2 В другой миске взбить растительное масло с мускатом.

3 В отдельной миске взбить миксером желтки, яйца и сахар. Взбивать до густой светло-желтой массы, 7 мин. Добавить апельсиновую цедру.

4 Смешать мучную смесь с подготовленным растительным маслом и аккуратно в 4 приема ввести взбитые яйца, каждый раз осторожно перемешивая.

5 Вылить смесь в форму, слегка встряхнуть. Поставить в духовку и выпекать 45 мин. Вынуть из духовки и оставить в форме еще на 30 мин.

6 Финики порубить. Поместить в сотейник сахар и лимонный сок, готовить на небольшом огне, постоянно помешивая, пока весь сахар не растворится. Добавить финики и варить 5 мин. Сливки взбить со сметаной. Перевернуть форму на блюдо и вынуть пирог. Нарезать его на порции.

Разложить куски по порционным тарелкам, полить финиковым сиропом. Рядом положить по 2 ст. л. сливочно-сметанной смеси.

сливовый пирог жалюзи



ЧТО НУЖНО:

2 ст. л. сливочного масла
1 кг красных слив
0,5 стакана сахара + 2 ст. л.
225 г готового слоеного теста
1 яйцо

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6
1 порция: 339,9 ккал
белки – 4,1 г, жиры – 12,9 г, углеводы – 51,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. В сотейнике разогреть масло, добавить сливы и готовить 10 мин. Добавить 0,5 стакана сахара и готовить на среднем огне, периодически помешивая, 25 мин. Снять с огня и дать полностью остыть.

2 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть пергаментом. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в прямоугольник размером 40х15 см. Разрезать его вдоль на 2 части. На одном прямоугольнике острым ножом сделать диагональные разрезы на расстоянии 4 см друг от друга, оставив края 2 см.

3 Положить второй прямоугольник на противень, накрытый пергаментом. Разложить по нему начинку, оставляя свободными по 2 см с каждого края. Смазать края нижнего пласта слегка взбитым яйцом, накрыть вторым пластом и с силой прижать края пальцами.
Смазать верх пирога яйцом, присыпать сахаром. Поставить в духовку и выпекать 25 мин. Дать остыть.


1


2


3



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. N-40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979, Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открывается редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 8,3. Для остальных стран – $ 11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 5,6. Для остальных стран – $ 7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



следующий выпуск: пловы

- узбекский плов
- плов с нутом и айвой
- плов с морепродуктами

новый номер выйдет 8 октября

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№18 (26), сентябрь 2007

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Оксегин
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Ноерузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Алла Сергеева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Тоебина
корректоры Федор Баранков, Лилия Дунаева
повар-консультант Константин Жук
над номером работал Игорь Савкин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 207 000 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.